

Milchbrötchen mit Brie (12 Portionen)

Teig: 250 gr Quark, 8 EL Öl, 8 EL Milch, 100 gr Giersch, 2 Eier, Salz,
700 gr Mehl, 1 ½ P. Backpulver (1 Eigelb zum Bestreichen)

12 kl. Scheiben Schinken, 12 kl. Stck. Brie

Kräuterpesto

Bärlauch, Brennessel, Gundermann, Kürbiskerne, Knoblauch,
Hartkäse, Öl, Salz, Pfeffer

Flammkuchen (2 Bleche)

Teig: 500 gr Mehl, 1P. Hefe, Zucker, Salz, 125 gr Wasser, 5 EI Öl
Belag: 2 B. Crème fraiche, 400 gr Kräuter, 250 gr Schinkenwürfel,
2 Zwiebeln, 200 gr Gouda, 2 Eier

Spätzle mit Bärlauch u. Brennesseln

400 gr Kräuter, 250 gr Mehl, 4 Eier, Salz, Wasser, 2 – 3 Zwiebeln, Butter,
150 gr Gouda

Filoteig mit Feta-/Kräuterfüllung

1 P Filoteig, 150 gr Butter
Füllung: 1 P Feta, 200 gr Bärlauch, 300 gr Brennessel, 100 gr Taubnessel,
50 gr Giersch, Salz, Pfeffer, 20 gr Butter, 50 gr geriebener Hartkäse,
1 Ei, 40 – 60 gr Mehl